MODE D'EMPLOI
GEBRUIKSAANWIJZING
OPERATING INSTRUCTIONS
GEBRAUCHSANLEITUNG
ISTRUZIONI PER L'USO
INSTRUCCIONES DE USO

Pour votre sécurité, à lire avant la mise en service

Voor uw veiligheid, lees eerst vóór ingebruikname

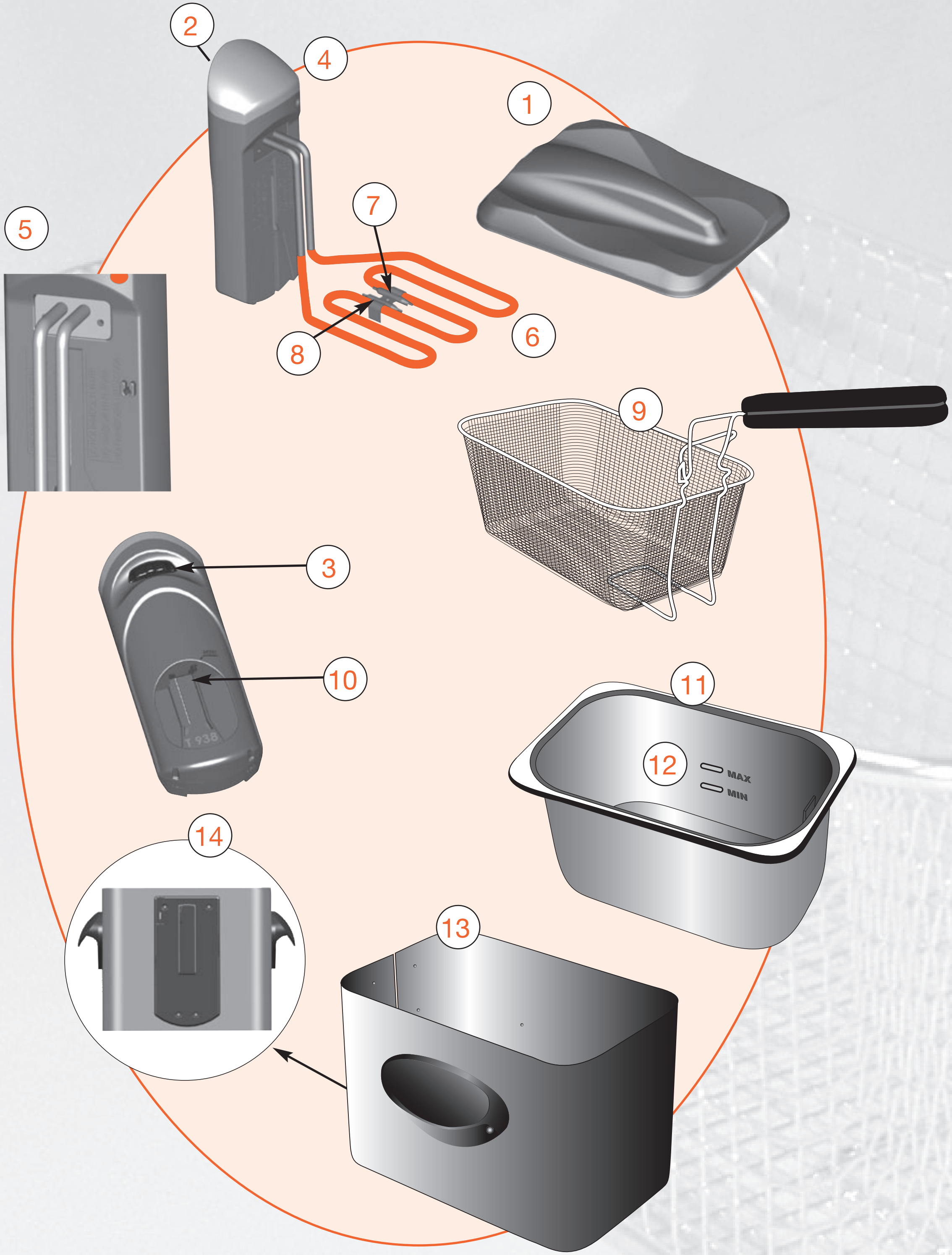
For your safety, first read before frying

Fur Ihre Sicherheit, lesen Sie vor Inbetriebnahme

Per la vostra sicurezza, in primo luogo legga prima di friggere

Para su seguridad, primero lea antes de freir

www.frifri.be



FRANÇAIS

1. Couvercle de rangement
2. Boîtier de commande
3. Bouton du thermostat
4. Lampe témoin
5. Rupteur de courant
6. Résistance
7. Sonde de sécurité
8. Sonde de travail
9. Panier
10. Bouton RESET
11. Cuve
12. Niveau minimum-maximum
13. Châssis
14. Vue arrière du châssis

NEDERLANDS

1. Opbergdeksel
2. Bedieningspaneel
3. Thermostaatknop
4. Controlelampje
5. Stroomonderbreker
6. Weerstand
7. Veiligheidssensor
8. Werkingssensor
9. Mand
10. RESET-knop
11. Kuip
12. Minimum-maximumniveau
13. Chassis
14. Achteraanzicht van het chassis

ENGLISH

1. Lid
2. Control box
3. Thermostat knob
4. Indicator light
5. Power breaker
6. Element
7. Safety sensor
8. Operating sensor
9. Basket
10. Reset button
11. Basin
12. Minimum - maximum level indicator
13. Casing
14. Rear view of casing

DEUTSCH

1. Aufbewahrungsdeckel
2. Schaltgehäuse
3. Temperaturregler
4. Kontrolllampe
5. Netzschalter
6. Heizelement
7. Überlastungsschutz
8. Regelthermostat
9. Fritierkorb
10. RESET-Knopf
11. Fettwanne
12. Minimale und maximale Fettmenge
13. Gehäuse
14. Rückseite Gehäuse

ITALIANO

1 Coperchio per la conserva-zione
2 Scatola comandi
3 Pulsante termostato
4 Spia
5 Ruttore di corrente
6 Resistenza
7 Sonda di sicurezza
8 Sonda di lavoro
9 Cestello
10 Pulsante RESET
11 Vasca
12 Livello minimo-massimo
13 Telaio
14 Vista posteriore del telaio

ESPAÑOL

1. Tapa
2. Caja de comandos
3. Botón del termostato
4. Piloto luminoso
5. Interruptor de corriente
6. Resistencia
7. Sonda de seguridad
8. Sonda de trabajo
9. Cesta
10. Botón RESET
11. Cubeta
12. Nivel mínimo-máximo
13. Bastidor
14. Vista posterior del bastidor

Mode d'emploi

Nous vous félicitons de l'achat de cette friteuse professionnelle et nous vous souhaitons beaucoup de plaisir.

Afin que celle-ci dure plus longtemps, nous vous invitons à lire attentivement les directives de ce mode d'emploi.

Quel qu'en soit le type, la conception mécanique et électrique est identique. Seuls la forme, le volume ou les matériaux choisis pour les éléments extérieurs diffèrent.

Opérations préliminaires

- Avant toute chose, vérifiez que l'appareil n'est pas connecté.
- Nettoyez à l'eau savonneuse le couvercle, le panier et la cuve, rincez-les et séchez-les bien.
- Le boîtier et la résistance chauffante peuvent être nettoyés à l'aide d'un chiffon humide.
- **En aucun cas** le boîtier et le câble de raccordement ne peuvent être immergés dans l'eau.
- Ré-assemblez les divers éléments (voir pages 2-6) en veillant bien à glisser le boîtier dans ses encoches.
- Déroulez le câble et **assurez-vous** qu'il ne sera pas en contact avec une source de chaleur environnante.
- Remplissez la cuve d'huile. Le niveau idéal se situe entre les repères **MINI** et **MAXI** dans la cuve. **Vérifiez toujours** le niveau du bain de friture avant chaque usage. **Le non-respect de cette précaution provoque une panne bien identifiable et non couverte par la garantie.**
- Si la friteuse est mise en fonctionnement alors que la résistance n'est pas entièrement recouverte, le thermostat de sécurité se déclenchera car il coupe l'alimentation dès qu'il y a surchauffe de l'élément chauffant. **Ne jamais** brancher la friteuse avant de remplir la cuve. Pour remettre l'appareil en fonction, enfoncez le bouton rouge **RESET** se trouvant à l'arrière du boîtier
- **Contrôlez** si la tension de votre alimentation électrique correspond à celle mentionnée à l'arrière du boîtier de commande.

Mise en service

- Mettez la friteuse sous tension en raccordant la prise. **Veillez** à ce que celle-ci soit raccordée a la terre.
- La lampe témoin s'allume.
- Retirez le couvercle si celui-ci n'est pas équipé d'un filtre.
- Tournez le bouton de réglage vers la droite jusqu'à la température désirée. La lampe témoin en s'allumant à nouveau indique que la température choisie n'est pas encore atteinte. Lorsqu'elle s'éteint, la friteuse est prête à l'emploi. Placez le panier dans son encoche. Basculez le manche du panier vers l'extérieur en l'engageant dans sa boucle fixe. Une légère pression le fixera alors correctement.
- Sortez le panier du bain de friture pour éviter que les aliments n'y adhèrent.
- **Ne dépassez** pas les 2/3 de la contenance du panier au risque de provoquer un débordement avec les conséquences qui pourraient en résulter.
- Assurez-vous toujours que le témoin lumineux est éteint avant de plonger le panier dans le bain de friture.
- En fin de cuisson, relevez le panier et secouez-le sur le bord afin d'évacuer l'excédent d'huile de friture.
- Pour les frites, nous vous conseillons de secouer le panier lors de la dernière cuisson pour bien les séparer et obtenir une coloration dorée uniforme.

Après usage

- Déconnectez le câble de raccordement.
- Remettez le bouton de réglage de température à la position ▲. Basculez le manche du panier vers l'intérieur et remettez-le dans la cuve.
- Laissez refroidir l'huile de friture avant de remettre le couvercle.
- Rentrez le câble de raccordement dans son logement. Rangez l'appareil.

Consignes de sécurité

- Avant de brancher l'appareil, vérifiez si la tension correspond à celle indiquée sur la plaque.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire, afin d'éviter tout danger.
- Ne jamais dépasser le niveau MAXI lors du remplissage de la cuve, vous risqueriez un débordement de celle-ci en pleine cuisson avec les conséquences graves qui en résulteraient.
- Méfiez-vous des vapeurs chaudes qui se dégagent pendant la cuisson.
- **Ne jamais frire avec le couvercle sur la friteuse.**
- Nous vous recommandons de ne toucher que le bouton de réglage des températures et les poignées.

- **Débranchez la prise de courant et laissez refroidir la friteuse avant de la déplacer, sinon vous risqueriez de vous brûler ou de brûler un proche.**
- Ne jamais déposer ou faire fonctionner une friteuse à même le sol, les risques d'accrochage et de brûlures sont trop élevés.
- Surveillez attentivement la friteuse pendant son fonctionnement et tenez toujours les enfants à l'écart.
- Veillez à ce que la cuve soit bien sèche et propre lorsque vous la remplissez d'huile; même quelques gouttes d'eau peuvent provoquer des éclaboussures durant la friture.
- Débranchez toujours la friteuse lorsqu'elle n'est plus employée, de même, veillez à ce que les éléments soient refroidis avant de la démonter ou de remettre son couvercle.
- En cas de panne, ne jamais utiliser la friteuse mais faites-la examiner auprès d'un service après-vente agréé.
- Si le cordon est endommagé, faites-le remplacer par une personne compétente et autorisée.
- Conservez ce mode d'emploi, il pourra vous être utile.
- **Toutes pannes et/ou endommagements causés par le non-respect de ces prescriptions ne sont pas couverts par la garantie.**
- **La friteuse est conçue pour un usage domestique.**

Aliments surgelés

L'immersion de glace ou d'eau dans un bain de friture à haute température provoque des éclaboussures brûlantes ainsi qu'un bouillonnement important qui engendre une augmentation sensible du volume du bain. Pour ces raisons, nous vous demandons de :

- Diminuer la quantité de produits surgelés en une fois.
- Les débarrasser des cristaux de glace qui les enrobent.
- Plonger les aliments surgelés lentement dans l'huile de friture et de les retirer dès que le témoin lumineux s'allume.
- Attendre qu'il s'éteigne et replonger les aliments dans l'huile de friture. Référez-vous ensuite aux directives de cuisson indiquées sur l'emballage ou au tableau ci-dessous.
- **Ne jamais** laisser le panier rempli de produits surgelés en suspension au-dessus de l'huile insuffisamment chauffée. Cela provoque des éclaboussures.

Recommandations

- **N'ajoutez jamais de l'huile fraîche dans un bain usagé.**
- **Renouvelez-la** dès que des signes d'altération apparaissent: couleur plus foncée, goût rance, odeur de brûlé.
- **Ne mélangez pas** des huiles de qualités différentes.
- Epongez les aliments avec du papier absorbant **AVANT** de les plonger dans le bain de friture pour éliminer les jus et les liquides, et **APRES** cuisson pour éliminer le surplus de matière grasse.
- **Ne pas saler** ni épicer les aliments avant la cuisson ni au-dessus du bain de friture.
- **Ranger** la friteuse dans un endroit sombre et frais et veillez à ce que l'huile soit couverte et préservée de l'air et la lumière.

Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) de capacité réduite ou dénuée de connaissances.

L'appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.

Conseils utiles en cas de pannes

1. **Le fusible de la friteuse saute :**
   ➥ Contrôlez le fusible de l'installation électrique.
   2000 Watt = 10 A (ampère)
   3200 Watt = 16 A (ampère)
2. **La friteuse ne chauffe plus :**
   ➥ Le thermostat de sécurité est déclenché :
   - pressez sur le reset (10) pour le réenclencher.

   ➥ Le connecteur de sécurité est déclenché :
   - positionnez correctement le boîtier de commande.
3. **La matière grasse fume :**
   ➥ L'huile ou la graisse est dégradée et doit être changée.
4. **La friteuse est trop grasse :**
   ➥ L'huile ou la graisse est dégradée et doit être changée.
5. **Risques d'éclaboussures ou de débordement :**
   ➥ Vérifier qualité de l'huile,
   ➥ Vérifier qualité des pommes de terre,
   ➥ Vérifier quantité d'eau,
   ➥ Vérifier quantité d'huile.

EMPLOYEZ-VOUS DE LA GRAISSE ?

Bloc de graisse à ne pas déposer sur la résistance. Faire fondre dans un autre récipient et vider la graisse liquide dans la friteuse.

Si le bloc de graisse a quand même été placé sur la résistance, la sécurité se déclenchera. Réarmer le bouton "reset" (n° 10 sur la vue détaillée).

Lorsque vous utilisez à nouveau votre friteuse, veillez à faire fondre la graisse à basse température. Veillez, lors du réchauffement de la graisse, à perforer celle-ci d'un ou de plusieurs trous afin de faciliter sa circulation et éviter les petites explosions.

CONSEILS POUR FAIRE DE BONNES FRITES

1° Lavez les frites 2 fois à l'eau chaude.
2° Rincez-les à l'eau froide.
3° Séchez bien vos frites.
4° Mettre le thermostat de la friteuse sur 170°C.
5° Attendre que la lampe s'éteigne.
6° Plonger lentement les frites dans l'huile de la friteuse.
7° Quand la lampe se rallume, ressortir les frites de l'huile.
8° Lorsque la lampe s'éteint, réintroduisez les frites pendant ± 4 à 5 minutes.
9° Ressortir les frites.
10° Remettre le thermostat sur 190°C.
11° Attendre que la lampe s'éteigne à nouveau.
12° Une fois la lampe éteinte: replongez le frites pendant 1 à 2 minutes suivant le degré de cuisson souhaité.

POUR UN RÉSULTAT DE CUISSON OPTIMALE; NOUS VOUS RECOMMANDONS D'UTILISER L'HUILE POUR FRITURE VANDEMOORTELE

Nos meilleurs conseils :

- Remplissez votre panier d'aliments aux 2/3 maximum.
- Vérifiez le niveau de la cuve avant son emploi, trop d'huile ou de graisse provoque un débordement - pas assez empêche la cuisson.
- Plongez toujours vos produits congelés ou frais à haute température puis retirez-les dès que le témoin lumineux s'allume (retournez alors au mode d'emploi pour la cuisson).
- Evitez au maximum l'immersion de glace ou d'eau lors de l'immersion de vos aliments, ceci pour ne pas vous brûler par éclaboussures.
- Le boîtier électrique ne peut pas être plongé dans l'eau ni dans un autre liquide.
- **Débranchez la prise de courant et laissez refroidir la friteuse avant de la déplacer, sinon vous risqueriez de vous brûler ou de brûler un proche.**



* Zone froide

Les résidus s'y déposent et ne brûlent pas.

Pas de transmission de goût et d'odeur.

Aliments sains, huile fraîche plus longtemps.

Utilisation simple et pratique.

Thermostat réglable.

Grand panier à poignée rabattable.

Sécurité thermique évitant toute surchauffe de l'huile.

1. Bouton de réglage de température
2. Bouton reset
3. Logement du câble électrique
4. Résistance électrique
5. Thermostat de sécurité
6. Thermostat de réglage
7. Zone froide*
8. Poignée repliable
9. Panier inoxydable de grande capacité
10. Cuve amovible en acier inoxydable

Type d'aliments		Température	Temps de cuisson
Poissons	Filets de poissons farinés	190°	3-4 min.
	Filets de poissons panés à l'œuf	190°	3-4 min.
	Soles, brochets, etc.	190°	3-5 min.
	Croquettes de poissons	190°	3-4 min.
	Scampis	190°	2 min.
Viandes	Cuisses de poulet	170°	12-15 min.
	Rôtis (suivant poids)	190°	15-30 min.
	Côtelettes.	190°	4-5 min.
	Côtelettes panées	190°	5-6 min.
	Escalotes	190°	2-3 min.
	Escalotes panées, farcies	170°	5-6 min.
	Saucisses	190°	3-4 min.
Pommes dc terre	Pommes frites, précuites	170°	5-6 min.
	Pommes frites, finition	190°	1-2 min.
	Pommes croquettes, dauphines.	190°	3-4 min.
	Chips, 600 à 700 g.	190°	4-5 min.
	Pommes allumettes	170°	3-4 min.

Pour obtenir une frite bien croustillante, procédez de la manière suivante. Plongez les bâtonnets de pomme de terre découpés dans l'eau chaude pour éliminer l'amidon superficiel. Rincez-les ensuite à l'eau froide et séchez-les bien avant de les plonger dans le bain de la friture. Ainsi, ils ne colleront pas les uns aux autres..

Mets enrobés de pâte à frire	Beignets de légumes	190°	2-4 min.
	Poulets (morceaux)	190°	12-15 min.
Beignets et pâtisserie	Beignets	190°	4-6 min.
	Boules de Berlin	190°	3-5 min.
	Croustillons - Pets de nonnes	190°	2-4 min.

Gebruiksaanwijzing

Van harte proficiat met uw aankoop van deze professionele friteuse. Wij wensen u er veel plezier mee.

Om de friteuse zo lang mogelijk te laten meegaan, is het raadzaam dat u de instructies van deze gebruiksaanwijzing eerst aandachtig leest.

Om welk type het ook gaat, het mechanische en elektrische ontwerp is altijd identiek. Alleen de vorm, het volume of het materiaal van de uitwendige onderdelen verschillen.

Wat u vooraf moet doen

- Om te beginnen, moet u controleren of de stekker van de friteuse nog niet in het stopcontact gestoken is.
- Maak het deksel, de mand en de kuip schoon met water en zeep, spoel ze af en droog ze goed af.
- U kunt het paneel en de verwarmingsweerstand met een vochtige doek schoonmaken.
- U mag het paneel en de aansluitingskabel **in geen enkel geval** in het water onderdompelen.
- Monteer de verschillende onderdelen (zie pag. 2-10) opnieuw en schuif het bedieningspaneel in zijn gleuven.
- Rol de kabel af en **zorg ervoor** dat die niet in aanraking komt met een warmtebron vlakbij.
- Vul de frituuroliekuip. Het ideale niveau ligt tussen de merktekens **MINI** en **MAXI** in de kuip.

  Kijk het niveau in de frituurkuip **altijd na** vóór u de friteuse gaat gebruiken. **Als het niveau zich niet tussen MINI en MAXI bevindt, veroorzaakt dat een duidelijk identificeerbaar defect dat niet onder de waarborg zal vallen.**
- Indien de friteuse in werking wordt gesteld wanneer de weerstand niet volledig bedekt is, zal de veiligheidsthermostaat zich inschakelen; die onderbreekt de stroom zodra het verwarmingselement oververhit raakt. Schakel de friteuse **nooit** in vóór u de kuip vult. Om het toestel weer in werking te stellen, drukt u op de rode **RESET-knop** aan de achterkant van de doos.
- **Controleer** of de spanning van de elektrische stroom overeenstemt met de spanning die achteraan op het bedieningspaneel vermeld staat.

De friteuse aanzetten

- Steek de stekker van de friteuse in het stopcontact.

  Kijk na of die stekker aangesloten is op de aarding.
- Het controlelampje begint te branden.
- Neem het deksel eraf, voor zover daar geen filter in zit.
- Draai de regelknop naar rechts op de gewenste temperatuur. Het controlelampje brandt opnieuw en geeft daarmee aan dat de gewenste temperatuur nog niet bereikt is. Wanneer dat controlelampje uitgaat, is de friteuse op temperatuur, klaar om gebruikt te worden. Steek de mand in de daarvoor voorziene gleuf. Kantel het handvat van de mand naar buiten tot u het met lichte druk vastklikt in zijn vaste stuk.
- Haal de mand uit de frituurkuip om te vermijden dat de etenswaren eraan zouden vastkleven.
- Vul de mand **nooit voor meer** dan 2/3 van de inhoud van de mand, om te verhinderen dat de kuip zou overlopen, met alle gevolgen van dien.
- Doe de mand pas in de frituurkuip wanneer het controlelampje uit is.
- Haal de mand er na het frituren uit en schud die af op de rand alvorens het overtollige frituurvet te laten weglopen.
- Wanneer u frieten bakt, raden we u aan om de mand af te schudden bij de laatste bakbeurt, om de frieten goed te scheiden en een gelijkmatige gouden kleur te verkrijgen.

Na gebruik

- Trek de stekker van de friteuse uit het stopcontact.
- Plaats de regelknop opnieuw op de positie ▲. Kantel het handvat van de mand weer naar binnen en doe de mand in de kuip.
- Zet het deksel pas op de friteuse wanneer de frituurolie afgekoeld is.
- Duw de kabel weer in de opbergruimte en berg de friteuse op.

Veiligheidsinstructies

- Vóór u de stekker in het stopcontact steekt, moet u nakijken of de spanning overeenstemt met de spanning die op de gegevensplaat vermeld staat.
- Indien de stroomkabel beschadigd is, moet die worden vervangen door de fabrikant, servicedienst of door iemand die - om de veiligheid te garanderen - een soortgelijke bevoegdheid heeft.
- Vul de kuip nooit tot boven het MAXI-niveau. Anders bestaat het gevaar dat de kuip tijdens het frituren overloopt en dat kan ernstige gevolgen hebben.
- Pas op voor warme dampen die tijdens het frituren vrijkomen.
- **Laat het deksel nooit op de friteuse staan terwijl u aan het bakken bent.**

NEDERLANDS

- Wij raden u aan enkel de knop voor de temperatuurregeling en de handvaten aan te raken.
- **Trek de stekker uit het stopcontact en laat de friteuse afkoelen vóór u die weer opbergt, anders loopt u het gevaar uzelf of iemand vlakbij te verbranden.**
- Zet de friteuse nooit op de grond en gebruik de friteuse nooit terwijl die op de grond staat, want dan is het gevaar om achter de friteuse te blijven haken en erdoor verbrand te raken veel te groot.
- Houd de friteuse tijdens de werking aandachtig in het oog en houd kinderen altijd op afstand.
- De kuip moet goed droog en schoon zijn wanneer u er de olie in doet; zelfs een paar druppeltjes water kunnen de olie tijdens het frituren doen spatten.
- Trek de stekker altijd uit het stopcontact wanneer u de friteuse niet gebruikt; alle onderdelen moeten ook afgekoeld zijn vóór u die demonteert of het deksel op de friteuse zet.
- In het geval van een defect mag u de friteuse niet gebruiken, maar moet u die laten nakijken door een erkende servicedienst.
- Wanneer het snoer beschadigd is, moet u dat laten vervangen door een bekwaam en bevoegd persoon.
- Houd deze gebruiksaanwijzing bij; ze kan later nog van pas komen.
- **Alle defecten en/of beschadigingen die ontstaan omdat deze voorschriften niet nageleefd worden, vallen niet onder de dekking van de waarborg.**
- **De friteuse is ontworpen voor thuisgebruik.**

Diepgevroren etenswaren

Wanneer u ijs of water onderdompelt in heel warme frituurolie brengt dat gloeiend hete spatten en een hevig geborrel teweeg dat op zijn beurt het volume van de frituurolie aanzienlijk doet toenemen. Daarom vragen wij u:

- de hoeveelheid diepgevroren producten die u in één keer in de mand legt te beperken;
- de ijskristallen rond die producten te verwijderen;
- de diepgevroren etenswaren zachtjes in de frituurolie te leggen en ze eruit te halen zodra het controlelampje begint te branden;
- te wachten tot het lampje weer uitgaat en de etenswaren opnieuw in de frituurolie te leggen.Volg de baktijden die op de verpakking van de etenswaren of in de tabel verder in deze gebruiksaanwijzing te lezen zijn;
- De mand met diepgevroren producten **nooit** boven onvoldoende verwarmde olie hangen. Anders begint de olie te spatten.

Tips

- **Voeg nooit verse olie toe aan olie die al gebruikt is.**
- **Vervang de olie volledig** zodra u begint te merken dat de olie verandert: donkerdere kleur, ranzige smaak, verbrande geur.
- **Meng nooit** oliën van verschillende kwaliteit.
- Dop de etenswaren droog met keukenpapier-**VOOR** u ze in de frituurolie onderdompelt, om het nat en het vocht te verwijderen, en **NADAT** ze gefrituurd zijn, om het overtollige vet te verwijderen.
- **Geen zout** of kruiden toevoegen aan de etenswaren voor het bakken, noch boven de frituurkuip.
- Bewaar de **friteuse op** een frisse en donkere plaats en zorg ervoor dat de olie van licht en lucht afgesloten is.

Dit toestel is niet geschikt om gebruikt te worden door personen (met inbegrip van de kinderen) met een verlaagde capaciteit of met een gebrek aan kennis.

Het toestel is niet bestemd om in werking te worden gesteld door een externe timer of een gescheiden afstandsbedieningsysteem.

Nuttige tips in geval van defectens

1. **De zekering van de friteuse springt:**
   ➥ Controleer de zekering van de elektrische installatie.
   2000 Watt = 10 A (ampère)
   3200 Watt = 16 A (ampère)
2. **De friteuse wordt niet meer warm:**
   ➥ De veiligheidsthermostaat is aangesprongen:
   - druk op de reset-knop (10) om die weer uit te schakelen.

   ➥ De veiligheidsschakeling is aangesprongen:
   - stel de juiste regeling in op het bedieningspaneel.
3. **Het vet rookt:**
   ➥ De olie of het vet is niet goed meer en moet vervangen worden.
4. **De friteuse is te vet:**
   ➥ De olie of het vet is niet goed meer en moet vervangen worden.
5. **Gevaar voor spatten en overlopen:**
   ➥ Kwaliteit van de olie nakijken,
   ➥ Kwaliteit van de aardappelen nakijken,
   ➥ Waterhoeveelheid nakijken,
   ➥ Oliehoeveelheid nakijken.

GEBRUIKT U FRITUURVET ?

Leg het blok vet niet op de weerstand. Laat het vet smelten in een recipiënt en giet het vloeibare vet dan in de friteuse.

Indien het blok vet toch op de weerstand is gelegd, zal de veiligheid aanspringen. Druk de "reset"-knop opnieuw in (nr. 10 op de gedetailleerde afbeelding).

Bij het opnieuw gebruiken van uw friteuse met frituurvet, warmt u het vet op aan lage temperatuur. Maak tijdens de opwarming van het frituurvet één of meer gaatjes in het vet om dat makkelijker te laten circuleren en om kleine explosies te vermijden.

TIPS OM GOEDE FRIETEN TE BAKKEN

1° Was de frieten twee keer met warm water.

2° Spoel ze met koud water.

3° Droog ze goed af.

4° Zet de thermostaat van de friteuse op 170 °C.

5° Wacht tot het lampje uitgaat.

6° Dompel de frieten langzaam onder in de olie van de friteuse.

7° Wanneer het lampje opnieuw begint te branden, haal de frieten dan uit de olie.

8° Wanneer het lampje uitgaat, leg de frieten dan opnieuw gedurende zo'n 4 tot 5 minuten in de olie.

9° Haal de frieten eruit.

10° Zet de thermostaat van de friteuse op 190 °C.

11° Wacht tot het lampje opnieuw uitgaat.

12° Wanneer het lampje uitgaat, legt u de frieten gedurende 1 tot 2 minuten weer in de friteuse, afhankelijk van hoe u ze graag gebakken hebt.

WIJ BEVELEN U VANDEMOORTELE FRITUUROLIE AAN VOOR EEN OPTIMAAL BAKRESULTAAT

Onze beste tips :

- Vul de mand voor maximum 2/3 met etenswaren.
- Kijk het niveau in de kuip na vóór u de friteuse gebruikt; te veel frituurolie of -vet doet de friteuse overlopen, en te weinig olie of vet maakt het onmogelijk om te frituren.
- Leg uw diepgevroren of koude producten altijd in hete olie of heet vet en haal die er weer uit zodra het controlelampje begint te branden (volg dan de werkwijze om te bakken).
- Probeer zoveel mogelijk te vermijden dat er ijs of water in het vet of de olie terechtkomt wanneer u de etenswaren onderdompelt, want dat kan gloeiend hete spatten veroorzaken.
- Het bedieningspaneel mag niet in water of in een andere vloeistof ondergedompeld worden.
- **Trek de stekker uit het stopcontact en laat de friteuse afkoelen vóór u die verplaatst, anders zou u zichzelf of iemand vlakbij kunnen verbranden.**



* Koude zone

De resten zetten er zich niet op af en verbranden niet.

Geen smaak- en geurafgifte.

Gezonde etenswaren, olie blijft langer vers.

Eenvoudig en praktisch in gebruik.

Regelbare thermostaat.

Grote mand met inklapbaar handvat.

Thermische veiligheid die voorkomt dat de olie oververhit raakt.

1. Knop voor de temperatuurregeling
2. Reset knop
3. Opbergruimte voor het snoer
4. Elektrische weerstand
5. Veiligheidsthermostaat
6. Thermostaat voor de temperatuurregeling
7. Koude zone*
8. Opvouwbaar handvat
9. Roestvrije mand met grote capaciteit
10. Uitneembare kuip van roestvrij staal

Type etenswaren		Temperatuur	Baktijd
Vis	In meel gewentelde visfilets	190 °C	3-4 min.
	Met ei gepaneerde visfilets	190 °C	3-4 min.
	Tong, snoek, enz.	190 °C	3-5 min.
	Viskroketten	190 °C	3-4 min.
	Scampi	190 °C	2 min.
Vlees	Kippenbouten	170 °C	12-15 min.
	Gebraad (afhankelijk van gewicht)	190 °C	15-30 min.
	Koteletten	190 °C	4-5 min.
	Gepaneerde koteletten	190 °C	5-6 min.
	Kalfslapjes	190 °C	2-3 min.
	Gepaneerde, gevulde kalfslapjes	170 °C	5-6 min.
	Worsten	190 °C	3-4 min.
Aardappelen	Voorgebakken frieten	160 °C	5-6 min.
	Frieten, laatste bakbeurt	190 °C	1-2 min.
	Aardappelkroketten, pommes dauphines	190 °C	3-4 min.
	Chips, 600-700 g	190 °C	4-5 min.
	Fijne frieten	170 °C	3-4 min.

Om lekker krokante frieten te krijgen, gaat u als volgt te werk: gooi de geschilde aardappelstokjes in warm water om het zetmeel op het oppervlak te verwijderen. Spoel de frieten vervolgens met koud water en droog ze goed af vóór u ze in de friteuse doet. Zo zullen ze niet aan elkaar kleven.

Type etenswaren		Temperatuur	Baktijd
Gerechten in beignetbeslag	Groentebeignets	190 °C	2-4 min.
	Kip (stukken)	190 °C	12-15 min.
Beignets en patisserie	Beignets	190 °C	4-6 min.
	Boules de Berlin	190 °C	3-5 min.
	Croutons – Pets de nonnes (pasteitjes met abrikozencompote)	190 °C	2-4 min.

Operating Instructions

Congratulations on your purchase of this professional fryer. We hope that it will bring you much pleasure and satisfaction.

To help the fryer last longer, we recommend that you read the instructions in this manual carefully.

The mechanical and electrical design of all our fryers is identical. Only the shape, the volume and the material chosen for the outer components vary.

Getting started

- First of all, make sure that the appliance is disconnected.
- Wash the lid, basket and basin in soapy water. Rinse and dry thoroughly.
- The control box and element can be cleaned using a damp cloth.
- **In no circumstances** must the control box and connecting cable ever be immersed in water.
- Reassemble the components (see pages 2-14), ensuring that the control box slides properly into the grooves.
- Unroll the cable, **ensuring** that it does not touch any neighbouring heat source.
- Fill the basin with oil. The ideal level is between the **MIN** and **MAX** level indicators in the basin. **Always check** the level in the fryer before use. **Failure to comply with this instruction will lead to a readily identifiable breakdown, which is not covered by the guarantee.**
- If the fryer is started when the element is not completely covered, the safety thermostat will cut in, as its function is to cut off the supply as soon as the element overheats. **Never** connect the fryer before filling the basin. To restart the unit, press the **RESET button** at the rear of the housing.
- **Check** that the voltage levels in your electricity are consistent with those shown on the rear of the control box.

Using the fryer

- Switch on the fryer by connecting it to the mains. **Ensure** that the socket is connected to an earth.
- The indicator light will come on.
- Remove the lid if it does not have a filter.
- Turn the control knob to the right until the desired temperature is reached. If the indicator light remains on, the desired temperature has not been reached. When the light goes out, the fryer is ready for use. Place the basket in its groove. Tip the neck of the basket outwards, ensuring that it fits into the fixed loop. Pressing lightly should fix it correctly.
- Lift the basket out of the cooking oil to ensure that no food sticks to it.
- **Do not load** the basket more than two-thirds full, otherwise there is a risk of overflow and all the undesired consequences of such an event.
- Always ensure that the indicator light is off before placing the basket in the cooking oil.
- When cooking is complete, remove the basket and shake it against the edge in order to remove excess cooking oil.
- When cooking fries, it is a good idea to shake the basket during the last fry, in order to separate the fries and produce a uniform gold colour.

After use

- Reset the temperature knob to the position ▲. Tip the neck of the basket inwards and replace it in the basin.
- Disconnect the connection cable.
- Allow the cooking oil to cool before replacing the lid.
- Replace the connection cable in its box and store the fryer.

Safety instructions

- Before connecting the fryer, ensure that the voltage is the same as that shown on the information plate.
- If the connection cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, the after-sales department or a similarly qualified person in order to avoid danger.
- Never fill the basin above the **max** level, otherwise an overflow may occur during frying with all the attendant consequences.
- Avoid breathing the hot vapours given off during cooking.
- **Never carry out frying with the lid still on the fryer.**

- We recommend that you touch only the temperature control knob and the handles.
- **Disconnect the fryer from the mains and allow it to cool before moving it, otherwise you or somebody close by may be burnt.**
- Never place or operate the fryer on the floor, because of the risk of collision and burning.
- Pay close attention to the fryer while it is working, and always keep children away.
- Ensure that the basin is clean and dry when filling it with oil; even a few drops of water can cause splashing during frying.
- Always disconnect the fryer when not in use, and ensure that everything has cooled before taking the fryer down or replacing the lid.
- In the event of malfunction, do not use the fryer but allow an approved after-sales department to examine it.
- If the cable is damaged, have it replaced by a competent authorised person.
- Keep these operating instructions for future use.
- **Breakdowns and/or damage caused by failure to respect these instructions are not covered by the guarantee.**
- **This fryer is designed for domestic use.**

Frozen foods

If water or ice is placed in a fryer at high temperature, hot liquid will be splashed about and vigorous boiling will occur, causing the volume of the oil to increase greatly. For this reason, you are asked to:

- Minimise the amount of frozen food fried at any one time.
- Remove any ice crystals on the surface of the food.
- Immerse the frozen food slowly into the cooking oil and remove it as soon as the indicator light comes on.
- Wait for the light to go out and then reimmerse the food in the cooking oil. Then refer to the cooking instructions shown on the packaging or in the table below.
- **Never** allow a basket full of frozen food to hang over insufficiently heated oil, as this will cause splashing.

Recommendations

- **Never add fresh oil to used oil in the basin.**
- Wipe food with absorbent paper **BEFORE** immersing it in the oil (in order to remove juices and liquids) and **AFTERWARDS** to remove excess fat.
- **Replace the oil** as soon as changes become apparent, such as darkening, a sour taste or a burning smell.
- **Never mix** oils of different qualities.
- **Never salt or season** food before frying or while they are suspended over the oil.

Advice in case of malfunction

1. If the fuse on the fryer blows:

➥ Check the fuse on the electrical installation:
2000 watts = 10A (amps)
3200 watts = 16A (amps)

2. The fryer stops heating:

➥ The safety thermostat has released:
- press the reset button (10) to lock it again

➥ The safety connector has released:
- position the control box correctly

3. The oil or fat smokes:

➥ The quality of the oil or fat has deteriorated; it must be replaced

4. Fried food is too fatty:

➥ The quality of the oil or fat has deteriorated; it must be replaced

5. There is a risk of splash or overflow:

➥ Check the quality of the oil
➥ Check the quality of the potatoes
➥ Check the quantity of water
➥ Check the quantity of oil

DO YOU USE SOLID FAT?

Do not place the block of fat on the heating element. Melt the block of fat in another receptacle and pour the melted fat into the fryer.

Should the block of fat come into contact with the element, the safety cutoff will be triggered.Press the "reset" button (no. 10 on the detailed view).

When heating the fat, make certain to pierce one or more holes in it to help it melt and to avoid little explosions.

TIPS FOR GREAT FRIES

1. Wash the fries twice in hot water.
2. Rise them in cold water.
3. Dry the fries.
4. Set the thermostat on the fryer to 170°C.
5. Wait for the light to go out.
6. Slowly immerse the fries in the oil in the fryer.
7. When the light comes on again, remove the fries from the fryer.
8. When the light goes out, place the friesback in for 4-5 minutes.
9. Take the fries out again.
10. Set the thermostat on the fryer to 190°C.
11. Wait for the light to go out again.
12. Once the light is out, re-immerse the fries for 1-2 minutes.

FOR BEST COOKING RESULTS, WE RECOMMEND USING VANDEMOORTELE BRAND FRYER OIL

Our best advice for you :

- Leave the basket empty in the basin during heating, to prevent sudden cooling on immersion.
- Fill your basket no more than two-thirds full with food.
- When heating solid fat, make sure that several small holes are pricked in it. This will ease circulation and prevent small explosions.
- Check the level of the oil before using it; too much oil or fat will cause an overflow, too little interferes with the cooking process.
- Always immerse fresh or frozen products at a high temperature, then remove then as soon as the indicator light comes on. Then follow the operating instructions for cooking.
- Avoid immersing ice or water together with food, to prevent the danger of burning splashes.
- The electrical control panel must not be immersed in water or in any other liquid.
- **Disconnect the fryer from the mains and allow it to cool before moving it, so that neither you or anyone near risks being burnt.**



* Cool area

Residues are deposited here and do not burn.

No taste or smell is carried through.

Healthy food and oil kept fresher longer.

Simple and practical to use.

Adjustable thermostat.

Large basket with folding handle.

Temperature safety device prevents the oil from overheating.

1. Temperature control knob
2. Reset button
3. Cable store
4. Electrical element
5. Safety thermostat
6. Temperature regulation thermostat
7. Cool area (*)
8. Folding handle
9. Stainless steel high-capacity basket
10. Fixed stainless steel basin

Food type		Temperature	Frying time
Fish	Floured fish fillets	190 °C	3-4 min.
	Breaded fish fillets	190 °C	3-4 min.
	Sole, pike, etc.	190 °C	3-5 min.
	Fish croquettes	190 °C	3-4 min.
	Scampi	190 °C	2 min.
Meat	Chicken drumsticks	170 °C	12-15 min.
	Roasts (according to weight)	190 °C	15-30 min.
	Cutlets	190 °C	4-5 min.
	Breaded cutlets	190 °C	5-6 min.
	Escalopes	190 °C	2-3 min.
	Breaded, stuffed escalopes	170 °C	5-6 min.
	Sausages	190 °C	3-4 min.
Potatoes	Pre-cooked fries	170 °C	5-6 min.
	Fries, final frying	190 °C	1-2 min.
	Potato croquettes, Dauphinoise potatoes	190 °C	3-4 min.
	Potato crisps, 600 to 700 g	190 °C	4-5 min.
	Super-fine cut fries	170 °C	3-4 min.

To obtain deliciously crisp fries, proceed as follows. Once you have cut up the potatoes, plunge the uncooked fries into hot water to remove any excess surface starch. Then rinse them thoroughly in cold water and dry them off carefully before lowering them into the hot oil.

Food type		Temperature	Frying time
Items in batter	Vegetables in batter	190 °C	2-4 min.
	Chicken pieces in batter	190 °C	12-15 min.
Doughnuts and pastries	Classic doughnuts	190 °C	4-6 min.
	Filled doughnuts	190 °C	3-5 min.
	Croutons - Fritters	190 °C	2-4 min.

Gebrauchsanleitung

Wir gratulieren Ihnen zum Kauf dieser professionellen Friteuse und wünschen Ihnen viel Freude beim Kochen.

Damit die Freude lange anhält, bitten wir Sie, die Anweisungen in dieser Gebrauchsanleitung aufmerksam zu lesen.

Unabhängig vom Typ bleibt das mechanische und elektrische Konzept dasselbe. Unterschiede gibt es nur bei der Form, der Füllmenge oder den Materialien, die für die äußeren Bauteile verwendet werden.

Vor dem ersten Gebrauch

- Stellen Sie zu allererst sicher, dass das Gerät nicht an das Stromnetz angeschlossen ist.
- Waschen Sie Deckel, Fritierkorb und Fettwanne mit Wasser und etwas Geschirrspülmittel, spülen Sie alles gut ab und trocknen Sie die Teile gründlich.
- Das Schaltgehäuse und das Heizelement sollten mit einem feuchten Tuch gereinigt werden.
- **Auf keinen Fall** dürfen Schaltgehäuse und Stromkabel in Wasser getaucht werden!
- Setzen Sie die verschiedenen Bauteile wieder zusammen (siehe Seite 2-18) und achten Sie darauf, dass Sie das Schaltgehäuse genau in die dafür vorgesehenen Aussparungen schieben.
- Entrollen Sie das Stromkabel und **achten Sie darauf,** dass es nicht mit einer externen Wärmequelle in Berührung kommt.
- Füllen Sie die Fettwanne mit Fritieröl. Die ideale Menge ist erreicht, wenn der Ölspiegel in der Fettwanne zwischen den beiden Füllmarkierungen **MINI** und **MAXI** liegt. Überprüfen Sie stets vor jedem Gebrauch die Menge des Öls in der Fettwanne. **Wird diese Vorsichtsmaßnahme nicht eingehalten, kann das zu Schäden führen, deren Ursache klar erkenntlich ist, und die deshalb nicht durch die Garantie gedeckt sind.**
- Falls die Friteuse bei nicht vollständig bedecktem Heizelement eingeschaltet wird, löst sich der Überlastungsschutz aus, denn er unterbricht die Stromzufuhr sobald er eine Überhitzung des Heizelements feststellt. Schließen Sie **niemals** die Friteuse an das Stromnetz an, bevor Sie die Fettwanne füllen. Um das Gerät wieder in Betrieb zu setzen, drücken Sie auf den **RESET-Knopf** an der Rückseite des Gehäuses befindet sich.
- Kontrollieren Sie, ob die Spannung Ihres Stromnetzes derjenigen entspricht, die hinten auf dem Schaltgehäuse steht.

Inbetriebnahme

- Schließen Sie die Friteuse an das Stromnetz an. **Stellen Sie sicher,** dass die Steckdose geerdet ist.
- Die Kontrolllampe leuchtet auf.
- Nehmen Sie den Deckel ab, sofern dieser nicht mit einem Filter ausgestattet ist.
- Drehen Sie den Temperaturregler nach rechts bis auf die gewünschte Temperatur. Die Kontrolllampe leuchtet weiter, so lange die gewählte Temperatur nicht erreicht ist. Wenn das Licht ausgeht, hat die Friteuse die richtige Temperatur erreicht. Setzen Sie den Fritierkorb in seine Halterung ein. Klappen Sie den Griff nach außen und schieben Sie ihn in seine Befestigung. Mit einem leichten Druck fixieren Sie ihn richtig.
- Nehmen Sie den Korb aus dem Fritierbad, um zu vermeiden, dass das Fritiergut daran haftet.
- Füllen sie den Korb **niemals zu mehr als 2/3** seines Fassungsvermögens, sonst riskieren Sie, dass das Öl überschäumt und größere Schäden verursacht.
- Achten Sie darauf, dass die Kontrolllampe aus ist, bevor Sie den Korb mit Fritiergut ins heiße Öl geben.
- Am Ende der Garzeit heben Sie den Korb aus dem Öl. Halten Sie ihn schräg und schütteln Sie ihn, damit überschüssiges Fritieröl abläuft.
- Bei Pommes frites raten wir Ihnen, den Korb beim letzten Fritiergang zu schütteln, damit sie nicht aneinander haften und eine gleichmäßig goldbraune Farbe bekommen.

Nach dem Gebrauch

- Stellen Sie den Temperaturregler zurück auf ▲. Klappen Sie den Handgriff des Fritierkorbs zurück nach innen und geben Sie den Korb zurück in die Fettwanne.
- Ziehen Sie das Stromkabel aus der Steckdose.
- Lassen Sie das Fritieröl kalt werden, bevor Sie den Aufbewahrungsdeckel auf die Fettwanne setzen.
- Verwahren Sie das Stromkabel in seinem Fach im Schaltgehäuse. Räumen Sie das Gerät auf.

Sicherheitshinweise

- Kontrollieren Sie, ob die Netzspannung mit der Spannung übereinstimmt, die auf der Plakette angegeben ist, bevor Sie das Gerät anschließen.
- Wenn das Stromkabel beschädigt ist, darf es nur vom Hersteller, seinem Kundendienst oder einer Person mit einer vergleichbaren Qualifikation ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Füllen Sie die Fettwanne niemals über die Füllmarke MAXI hinaus mit Öl, sonst riskieren Sie ein Überschäumen beim Fritieren, was schwerwiegende Folgen haben kann.
- Sehen Sie sich vor heißen Dämpfen vor, die beim Fritieren aufsteigen können.
- **Benutzen Sie die Friteuse niemals mit geschlossenem Deckel!**

- Wir empfehlen Ihnen, beim Fritieren nur den Temperaturregler und die Handgriffe zu berühren.
- **Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie die Friteuse kalt werden, bevor Sie das Gerät bewegen, sonst riskieren Sie Verbrühungen bei sich selbst oder Umstehenden.**
- Die Friteuse niemals auf den Fußboden stellen oder gar am Boden in Betrieb nehmen. Das Risiko, sie umzustoßen und Verbrühungen zu verursachen, ist zu hoch.
- Behalten Sie die Friteuse beim Betrieb aufmerksam im Auge und halten Sie Kinder von ihr fern.
- Achten Sie darauf, dass die Fettwanne immer richtig trocken und sauber ist, wenn Sie Öl einfüllen. Nur wenige Tropfen Wasser können beim Fritieren schon zu gefährlichen Spritzern führen.
- Ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose, wenn die Friteuse nicht mehr gebraucht wird. Achten Sie außerdem darauf, dass alle Bauteile kalt sind, bevor Sie das Gerät zerlegen oder seinen Deckel schließen.
- Im Falle eines Defekts dürfen Sie die Friteuse keinesfalls benutzen, sondern lassen Sie das Gerät durch einen zugelassenen Kundendienst überprüfen.
- Wenn das Stromkabel beschädigt ist, lassen Sie es von einer dazu befähigten und autorisierten Person ersetzen.
- Bewahren Sie diese Gebrauchsanleitung auf, Sie kann Ihnen später vielleicht noch nützlich sein.
- **Alle Defekte/Schäden die entstehen, weil obige Hinweise nicht befolgt wurden, sind nicht von der Garantie gedeckt.**
- **Die Friteuse ist zur Verwendung im Haushalt gedacht.**

Tiefgekühlte Lebensmittel

Wenn Eis oder Wasser bei hoher Temperatur ins Fritieröl gelangt, kommt es sowohl zu heißen Spritzer als auch zu einem Aufschäumen, das bis zum Überlaufen des Fetts gehen kann. Aus diesen Gründen bitten wir Sie um Folgendes:

- Verringern Sie die auf einmal fritierte Menge eines Produkts, wenn Sie es tiefgekühlt fritieren.
- Entfernen Sie Eiskristalle auf seiner Außenseite.
- Geben Sie Tiefgefrorenes langsam ins das Öl und nehmen Sie es sofort heraus, wenn die Kontrolllampe aufleuchtet.
- Warten Sie, bis die Lampe ausgeht und geben Sie das Fritiergut erneut ins heiße Fett. Beachten Sie dabei die Garzeiten auf nachstehender Tabelle oder auf der Verpackung.
- Lassen Sie **niemals** den Fritierkorb mit Tiefgefrorenem über Öl hängen, das nicht ausreichend erhitzt ist. Das kann zu Spritzern führen.

Empfehlungen

- **Geben Sie niemals frisches Öl zu bereits gebrauchtem Öl!**
- Wischen Sie Lebensmittel mit saugfähigem Küchenpapier ab, **BEVOR** Sie sie ins Fritieröl geben, um Fleischsaft und Flüssigkeit zu entfernen, und **NACH** dem Fritieren, um überschüssiges Fett aufzusaugen.
- **Erneuern Sie das Fritieröl,** sobald sich erste Anzeichen der Veränderung zeigen, z. B. dunklere Färbung, ranziger Geschmack, verbrannter Geruch.
- **Mischen Sie keine unterschiedlichen Öle.**
- Speisen nicht **vor dem Fritieren oder über der Fettwanne salzen oder würzen.**

Nützliche Tipps bei Problemen

1. **Die Sicherung der Friteuse schaltet ab:**
   - ➥ Überprüfen Sie die Sicherung im Sicherungskasten.
     2000 Watt = 10 A (Ampère)
     3200 Watt = 16 A (Ampère)
2. **Die Friteuse wird nicht mehr heiß:**
   - ➥ Der Überlastungsschutz hat das Gerät abgeschaltet.
     - Drücken Sie die RESET-Taste (10), um ihn zu entsperren.
   - ➥ Die Sicherheitskopplung hat das Gerät abgeschaltet.
     - Positionieren Sie das Schaltgehäuse richtig.
3. **Das Fett raucht:**
   - ➥ Das Öl oder Fett ist schlecht und muss gewechselt werden.
4. **Die Friteuse ist zu fett:**
   - ➥ Das Öl oder Fett ist schlecht und muss gewechselt werden.
5. **Gefahr von Spritzern oder Überschäumen:**
   - ➥ Achten Sie auf die Qualität des Öls.
   - ➥ Achten Sie auf die Qualität der Kartoffeln.
   - ➥ Überprüfen Sie die Wassermenge.
   - ➥ Überprüfen Sie die Ölmenge.

VERWENDEN SIE FRITTIERFETT?

Den fettblock nicht auf das heizelement legen! Lassen Sie das Fett in einem anderen Behälter schmelzen und gießen Sie das flüssige Fett danach in die Friteuse.

Wenn Sie den Fettblock doch auf das Heizelement gelegt haben sollten, stellt sich der Überlastungsschutz ein. Drücken Sie den Reset-Knopf (Nr. 10 der Detailansicht).

Achten Sie darauf, das Fett beim erneuten Erhitzen ein oder mehrere Male oben einzustechen, um seine Zirkulation zu erleichtern und kleine Explosionen zu vermeiden.

TIPPS FÜR GUTE POMMES FRITES

1. Waschen Sie die Pommes frites zwei Mal mit heißem Wasser ab.
2. Mit kaltem Wasser abspülen.
3. Abtrocknen.
4. Stellen Sie den Temperaturregler der Friteuse auf 170° C.
5. Warten Sie, bis die Kontrolllampe ausgeht.
6. Geben Sie die Pommes frites langsam in das heiße Fritieröl.
7. Wenn das Licht wieder angeht: Pommes frites aus dem Öl nehmen.
8. Wenn die Kontrolllampe wieder erlischt: Pommes frites für ca. 4-5 Minuten zurück ins Öl geben.
9. Herausnehmen.
10. Stellen Sie den temperaturregler der Friteuse auf 190 °C.
11. Warten, bis die Lampe erneut ausgeht.
12. Dann die Pommes frites noch einmal für 1-2 Minuten ins Öl geben, bis sie den gewünschten Bräunungsgrad erreicht haben.

FÜR EIN OPTIMALES ERGEBNIS EMPFEHLEN WIR IHNEN, FRITTIERÖL VON VANDEMOORTELE ZU VERWENDEN.

DEUTSCH

Unsere besonderen Fritiertipps :

- Lassen Sie den leeren Fritierkorb in der Fettwanne, wenn Sie das Öl erhitzen. Dadurch kühlt sich das Öl beim Hineingeben des Fritierguts nicht so stark ab.
- Füllen Sie den Fritierkorb maximal zu 2/3.
- Wenn Sie Fritiefett erneut verwenden, sollten Sie seine Oberfläche mehrfach einstechen, damit es besser zirkulieren kann und somit kleine „Explosionen“ vermieden werden.
- Überprüfen Sie die Öl- oder Fettmenge in der Fettwanne: Zu viel kann Überschäumen zur Folge haben, zu wenig verhindert, dass das Fritiergut richtig gegart wird.
- Geben Sie tiefgekühlte oder frische Produkte stets bei hoher Temperatur in die Friteuse und nehmen Sie das Fritiergut heraus, sobald die Kontrolllampe aufleuchtet (dann weiter wie in der Gebrauchsanleitung beschrieben).
- Vermeiden Sie, mit dem Fritiergut Eis oder Wasser mit ins heiße Fett zu geben, sonst riskieren Sie, sich durch Fettspritzer zu verbrühen.
- Das Schaltgehäuse darf nicht ins Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.
- **Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie die Friteuse kalt werden, bevor Sie das Gerät bewegen, sonst riskieren Sie Verbrühungen bei sich selbst oder Umstehenden.**



* Kaltzone

Essenspartikel lagern sich dort ab und brennen nicht an.

Keine Übertragung von Geschmack oder Geruch.

Gesunde Lebensmittel, Öl bleibt länger frisch.

Einfache, praktische Benutzung.

Regelbarer Thermostat.

Großer Fritierkorb mit einklappbarem Griff.

Überlastungsschutz vermindert die Überhitzung des Öls.

1. Temperaturregler
2. RESET-Knopf
3. Fach für Stromkabel
4. Elektrisches Heizelement
5. Überlastungsschutz
6. Regelthermostat
7. Kaltzone*
8. Einklappbarer Handgriff
9. Rostfreier Fritierkorb mit großem Fassungsvermögen
10. Herausnehmbare Fettwanne aus rostfreiem Stahl.

DEUTSCH

Speisen		Temperatur	Fritierzeit
Fisch	In Mehl gewendete Fischfilets	190° C	3-4 Min.
	Mit Ei panierte Fischfilets	190° C	3-4 Min.
	Seezunge, Hecht usw.	190° C	4-5 Min.
	Fischkroketten	190° C	3-4 Min.
	Scampi	190° C	2 Min.
Fleisch	Hühnerkeulen	170° C	12-15 Min.
	Braten (abhängig vom Gewicht)	190° C	15-30 Min.
	Koteletts	190° C	4-5 Min.
	Panierte Koteletts	190° C	5-6 Min.
	Kalbsschnitzel	190° C	2-3 Min.
	Panierte, gefüllte Kalbsschnitzel	170° C	5-6 Min.
	Würste	190° C	3-4 Min.
Kartoffeln	Vorgegarte Pommes frites	170° C	5-6 Min.
	Pommes frites, letzter Fritiergang	190° C	1-2 Min.
	Kartoffelkroketten, Herzoginkartoffeln	190° C	3-4 Min.
	Chips, 600-700 g	190° C	4-5 Min.
	Feine Pommes frites	170° C	3-4 Min.

Leckere, krosse Pommes frites erhalten Sie, wenn Sie wie folgt zu Werke gehen: Geschälte Kartoffeln in warmes Wasser geben, um das Stärkemehl an der Oberfläche abzuwaschen. Dann mit kaltem Wasser abspülen und gut abtrocknen, bevor Sie sie in Friteuse geben. So vermeiden Sie, dass die Pommes frites aneinanderkleben.

Gerichte im Ausbackteig	Gemüsekrapfen	190° C	2-4 Min.
	Huhn (in Teilen)	190° C	12-15 Min.
Feingebäck	Beignets	190° C	4-6 Min.
	Krapfen	190° C	3-5 Min.
	Croûtons – Nonnenfürzchen	190° C	2-4 Min.

ISTRUZIONI PER L'USO

Ci complimentiamo per l'acquisto di questa friggitrice professionale; le auguriamo grande soddisfazione.

Perché duri più a lungo, la invitiamo a leggere attentamente le seguenti istruzioni.

Qualunque sia il modello di friggitrice, la concezione meccanica ed elettrica è identica. Solo la forma, il volume o i materiali scelti per gli elementi esterni differiscono.

Operazioni preliminari

- Prima di tutto, verificare che l'apparecchio non sia collegato.
- Pulire il coperchio, il cestello e la vasca con acqua saponata, sciacquarli e asciugarli bene.
- La scatola e la resistenza di riscaldamento possono essere puliti con un panno umido.
- **In nessun caso** la scatola e il cavo di raccordo possono essere immersi nell'acqua.
- Riassemblare i diversi elementi (vedere pagine 2-22) facendo attenzione a fare scivolare la scatola nelle tacche.
- Srotolare il cavo e **assicurarsi** che non sia in contatto con una fonte di calore dell'ambiente.
- Riempire la vasca d'olio. Il livello ideale si situa tra i punti di riferimento **MINI** e **MAXI** nella vasca. **Verificare sempre** il livello del bagno di frittura prima di ogni utilizzo. **Il mancato rispetto di questa precauzione provoca un guasto bene identificabile non coperto dalla garanzia.**
- Se la friggitrice è utilizzata quando la resistenza non è completamente ricoperta, il termostato di sicurezza si accende, poiché l'alimentazione è tolta non appena c'è surriscaldamento dell'elemento di riscaldamento. **Non accendere mai** la friggitrice prima di riempire la vasca. Per azionare l'apparecchio, premere il tasto **RESET** a la parte posteriore dell modello.
- Controllare se la tensione della rete di alimentazione corrisponde a quella indicata sul retro della scatola dei comandi.

Messa in servizio

- Mettere la friggitrice sotto tensione collegando la presa. Attenzione a che questa sia collegata a terra.
- La spia si accende.
- Togliere il coperchio se questo non è dotato di filtro.
- Girare il pulsante di regolazione verso la destra fino alla temperatura desiderata. Se si accende nuovamente la spia, significa che la temperatura scelta non è ancora raggiunta. Quando si spegne, la friggitrice è pronta all'utilizzo. Porre il cestello nella sua tacca. Spostare il manico del cestello verso l'esterno fissandolo nell'anello fisso. Con una leggera pressione sarà possibile fissarlo correttamente.
- Togliere il cestello dal bagno di frittura per evitare che gli elementi aderiscano.
- **Non superare** i 2/3 della capienza del cestello per non rischiare di provocare un traboccamento, con le conseguenze che potrebbero risultarne.
- Assicurarsi sempre che la spia luminosa sia spenta prima di porre il cestello nel bagno di frittura.
- Alla fine della cottura, togliere il cestello e scrollarlo sul bordo per far sgocciolare l'olio di frittura in eccedenza.
- Per le patate fritte, consigliamo di scrollare il cestello nell'ultima cottura, per separarle bene ed ottenere una colorazione dorata uniforme.

Dopo l'utilizzo

- Rimettete il bottone di messa a punto di temperatura alla posizione ▲. Scrollare il manico del cestello verso l'interno e rimetterlo nella vasca.
- Scollegare il cavo di alimentazione.
- Lasciare raffreddare l'olio di frittura prima di rimettere il coperchio.
- Inserire nuovamente il cavo di alimentazione in sede. Mettere a posto l'apparecchio.

Avvertenze di sicurezza.

- Prima di collegare l'apparecchio, verificare se la tensione corrisponde a quella indicata sulla targhetta.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, va sostituito dal fabbricante, dal suo servizio postvendita o da una persona altrettanto qualificata per evitare rischi.
- Non sorpassare mai il livello MAXI nel riempimento della vasca, per non rischiarne il traboccamento in piena cottura, con le conseguenze gravi che ne risulterebbero.
- Attenzione ai vapori caldi che si liberano durante la cottura.
- **Non friggere mai con il coperchio sulla friggitrice.**

- Vi raccomandiamo di toccare solo il pulsante di regolazione delle temperature e i manici.
- **Scollegare la presa di corrente e lasciare raffreddare la friggitrice prima di spostarla; rischiereste di bruciarvi o di bruciare qualcuno vicino.**
- Non porre mai la friggitrice sul pavimento o farla funzionare dal pavimento; i rischi che si impigli e le conseguenti scottature sono troppo grandi.
- Sorvegliare attentamente la friggitrice durante il funzionamento; tenere sempre i bambini lontani.
- Attenzione a che la vasca sia bene asciutta e pulita quando la riempite d'olio; anche qualche goccia d'acqua può provocare degli schizzi durante la frittura.
- Scollegare sempre la friggitrice quando non la si utilizza più; allo stesso modo, attenzione a che gli elementi siano freddi prima di smontarla o di rimettere il coperchio.
- In caso di guasti, non utilizzare mai la friggitrice, ma farla esaminare da un servizio postvendita autorizzato.
- Se il cavo è danneggiato, farlo sostituire da una persona competente e autorizzata.
- Conservare queste istruzioni, che potranno esservi utili.
- Tutti i guasti e/o i danni causati dal mancato rispetto di queste prescrizioni non sono coperti dalla garanzia.
- La friggitrice è concepita per un uso domestico.

Alimenti surgelati

L'immersione di ghiaccio o di acqua in un bagno di frittura ad alta temperatura provoca schizzi bollenti, oltre che una notevole bollitura che provoca a sua volta un aumento sensibile del volume del bagno. Per queste ragioni, vi chiediamo di:

- Diminuire la quantità di prodotti surgelati immediatamente.
- Togliere i cristalli di ghiaccio che li ricoprono.
- Immergere gli alimenti surgelati lentamente nell'olio di frittura e ritirarli non appena si accende la spia.
- Attendere che si spenga e immergere di nuovo gli alimenti nell'olio. Successivamente, fare riferimento alle direttive di cottura indicate sull'imballaggio o alla tabella seguente.
- Non lasciare mai pendere il cestino pieno di prodotti surgelati sopra l'olio insufficientemente caldo. Ciò provoca degli schizzi.

Raccomandazioni

- **Non aggiungere mai olio nuovo in un bagno usato.**
- Passare sugli alimenti una carta assorbente **PRIMA** di immergerli nel bagno di frittura per eliminare i succhi e i liquidi e **DOPO** la cottura per eliminare l'eccedente di materia grassa.
- Rinnovate l'olio non appena appaiono segni di alterazione: colore più scuro, gusto rancido, odore di bruciato.
- Non mescolare olii di qualità differente.
- **Non salare** né speziare gli alimenti prima della cottura, né sul bagno di frittura.

Consigli in caso di guasto

1. Il fusibile della friggitrice salta:

➥ Controllare il fusibile dell'installazione elettrica.
2000 Watt = 10 A (ampère)
3200 Watt = 16 A (ampère)

2. La friggitrice non scalda più:

➥ Il termostato di sicurezza è scollegato:
- premere su reset (10) per ricollegarlo.

➥ Il connettore di sicurezza è scollegato:
- posizionare correttamente la scatola dei comandi.

3. La materia grassa fuma:

➥ L'olio o il grasso è degradato e va cambiato.

4. La friggitrice è troppo grassa:

➥ L'olio o il grasso è degradato e va cambiato.

5. Rischi di schizzi o di traboccamenti:

➥ Verificare la qualità dell'olio,
➥ Verificare la qualità delle patate,
➥ Verificare la quantità d'acqua
➥ Verificare la quantità d'olio.

UTILIZZATE GRASSO?

Blocco di grasso da non mettere sulla resistenza. Far sciogliere in un altro recipiente e versare il grasso liquefatto nella friggitrice.

Se il blocco di grasso è stato comunque messo sulla resistenza, si attiverà il dispositivo di sicurezza. Riavviare il tasto "reset" (n. 10 del disegno).

Fare uno o diversi fori nel grasso mentre si riscalda per facilitarne la circolazione ed evitare scoppiettii.

CONSIGLI PER CUCINARE BUONE PATATINE FRITTE

1. Lavare le patatine 2 volte con acqua calda.
2. Sciacquarle con acqua fredda.
3. Asciugarle.
4. Mettere il termostato della friggitrice su 170° C.
5. Attendere che la spia si spenga.
6. Immergere lentamente le patatine nell' olio della friggitrice.
7. Quando la spia si riaccende, estrarre le patatine dall'olio.
8. Quando la spia si spegne, reintrodurre le patatine per ± 4-5 minuti.
9. Estrarre le patatine.
10. Mettere il termostato della friggitrice su 190° C.
11. Attendere che la spia si spenga nuovamente.
12. Una volta spenta la spia: immergere nuovamente le patatine per 1-2 minuti secondo il grado di cottura desiderato.

PER UNA COTTURA OTTIMALE, RACCOMANDIAMO DI USARE L'OLIO PER FRIGGERE VANDEMOORTELE

Le nostre raccomandazioni :

- Lasciare il cestello vuoto nella vasca durante il riscaldamento per evitare un raffreddamento al momento dell'immersione.
- Riempire il cestello di alimenti al massimo di 2/3.
- Nel riscaldamento del grasso, attenzione a perforarlo due o tre volte per facilitare la sua circolazione e evitare le piccoli esplosioni.
- Verificare il livello della vasca prima del suo utilizzo, troppo olio o troppo grasso provoca un traboccamento; un livello troppo basso impedisce invece la cottura.
- Immergere sempre i prodotti congelati o freschi ad alta temperatura; quindi, ritirarli non appena la spia luminosa si accende (tornare allora alle istruzioni di cottura).
- Evitare al massimo l'immersione di ghiaccio o di acqua nell'immersione degli alimenti, per non bruciarvi con gli schizzi.
- La scatola elettrica non può essere immersa nell'acqua, né in altri liquidi.
- **Scollegare la presa di corrente e lasciare raffreddare la friggitrice prima di spostarla; rischiereste di bruciarvi o di bruciare qualcuno vicino.**



* Zona fredda

I residui vi si depositano e non bruciano

Nessuna trasmissione di gusto e di odori

Alimenti sani, olio fresco per più tempo.

Utilizzo semplice e pratico

Termostato regolabile.

Grande cestello a manico pieghevole

Sicura termica che evita

il surriscaldamento dell'olio.

1. Pulsante di regolazione della temperatura
2. Pulsante RESET
3. Sede del cavo elettrico
4. Resistenza elettrica
5. Termostato di sicurezza
6. Termostato di regolazione di temperatura
7. Zona fredda*
8. Manico pieghevole
9. Cestello inossidabile di grande capacità
10. Vasca amovibile in acciaio inossidabile

Tipo di alimento		Temperatura	Tempo di cottura
Pesce	Filetti di pesce infarinati	190°	3-4 min.
	Filetti di pesce impanati con uovo	190°	3-4 min.
	Sogliole, lucci, ecc.	190°	3-5 min.
	Crocchette di pesce	190°	3-4 min.
	Scampi	190°	2 min.
Carne	Cosce di pollo	170°	12-15 min.
	Arrosti (a seconda del peso)	190°	15-30 min.
	Cotolette	190°	4-5 min.
	Cotolette impanate	190°	5-6 min.
	Scaloppe	190°	2-3 min.
	Scaloppe impanate, farcite	170°	5-6 min.
	Salsicce	190°	3-4 min.
Patate	Patate fritte, precotte	170°	5-6 min.
	Patate fritte, finitura	190°	1-2 min.
	Crocchette di patate	190°	3-4 min.
	Patatine fritte, da 600 a 700 g	190°	4-5 min.
	Patate fritte a bastoncino	170°	3-4 min.

Per ottenere una patatina fritta croccante, procedere in modo seguente. Immergere i bastoncini di patate tagliati in acqua calda per eliminare l'amido superficiale. In seguito, sciacquarli in acqua fredda e asciugarli bene prima di immergerli nel bagno di frittura; in tal modo, non si incolleranno gli uni agli altri.

Alimenti ricoperti da pasta da frittura	Bigné di verdure	190°	2-4 min.
	Pollo (a pezzetti)	190°	12-15 min.
Bigné e pasticceria	Bigné	190°	4-6 min.
	Palline di Berlin	190°	3-5 min.
	Croccanti - Peti delle monache	190°	2-4 min.

ITALIANO

Instrucciones de uso

Le felicitamos por la compra de esta freidora profesional y le deseamos que la disfrute durante mucho tiempo.

Con el fin de que su vida útil se prolongue el mayor tiempo posible, le invitamos a que lea atentamente las instrucciones del presente manual. Sea cual sea el modelo, su concepción mecánica y eléctrica es idéntica. Únicamente la forma, el volumen o los materiales escogidos para los elementos exteriores presentan alguna diferencia.

Operaciones preliminares

- Antes que nada, verifique que el aparato no está conectado.
- Lave la tapa, la cesta y la cubeta con agua enjabonada y a continuación enjuáguelos y séquelos bien.
- La caja y la resistencia térmica pueden limpiarse con la ayuda de un trapo húmedo.
- **En ningún caso**, deberán sumergirse en agua la caja o el cable de conexión.
- Vuelva a montar los diversos elementos (véase páginas 2-26), procurando introducir correctamente la caja en las entalladuras.
- Desenrolle el cable y asegúrese de que no entra en contacto con una fuente de calor circundante.
- Llene la cubeta de aceite. El nivel ideal se sitúa entre las marcas **MINI** y **MAXI** situadas en la cubeta. **Compruebe siempre** el nivel del baño de fritura antes de cualquier uso. **En caso de no respetar esta precaución, se produciría una avería claramente identificable que no está cubierta por la garantía.**
- Si la freidora se pone en funcionamiento antes de que la resistencia se haya recubierto por completo, se activará el termostato de seguridad, ya que éste se encarga de cortar la alimentación al producirse un sobrecalentamiento del elemento calentador. **Nunca** enchufe la freidora antes de llenar la cubeta. Para hacer funcionar el aparato de nuevo, pulse el **botón RESET** en la parte posterior del modelo.
- **Verifique** que la tensión de su fuente de alimentación eléctrica se corresponde con la indicada en la parte trasera de la caja de comandos.

Puesta en servicio

- Introduzca tensión en la freidora enchufándola a la corriente. Asegúrese de que la toma de corriente está en tierra.
- El piloto luminoso se encenderá.
- Extraiga la tapa si ésta no está equipada con un filtro.
- Gire el botón de ajuste hacia la derecha hasta la temperatura deseada. El piloto luminoso se encenderá de nuevo, lo que significa que aún no se ha alcanzado la temperatura seleccionada. Cuando la luz se apague, la freidora estará lista para funcionar. Coloque la cesta en su entalladura, haga bascular el asa de la cesta hacia el exterior enganchándola en la argolla fija. Bastará con ejercer una ligera presión para fijarla correctamente.
- Extraiga la cesta del baño de fritura para evitar que los alimentos se adhieran.
- **No sobrepase** los 2/3 de la capacidad de la cesta para evitar el desbordamiento y las consecuencias que podrían derivarse.
- Asegúrese de que el piloto luminoso está apagado antes de sumergir la cesta en el baño de fritura.
- Tras la cocción, extraiga la cesta y sacúdala sobre el borde para eliminar los restos de aceite de fritura.
- Para preparar correctamente las patatas fritas, le aconsejamos sacudir la cesta tras la última cocción con el objeto de separarlas debidamente y para que adquieran una coloración dorada uniforme.

Tras usarla

- Vuelva el botón de ajuste de temperatura en la posición ▲. Haga bascular el asa de la cesta hacia el interior y colóquelo de nuevo en la cubeta.
- Desconecte el cable de conexión.
- Deje enfriar el aceite de fritura antes de volver a colocar la tapa.
- Vuelva a introducir el cable de conexión en su lugar correspondiente y guarde el aparato.

Consignas de seguridad

- Antes de enchufar el aparato, verifique que la tensión corresponde a la indicada en la placa.
- Si el cable de alimentación está dañado, deberá ser sustituido a través del fabricante, el servicio posventa o de una persona similarmente cualificada para evitar posibles riesgos.
- No sobrepase jamás el nivel MAXI en el llenado de la cubeta, ya que se podría producir un desbordamiento de ésta en plena cocción y derivarse de ello graves consecuencias.
- No se acerque a los vapores calientes que se desprenden durante la cocción.
- **Nunca haga una fritura sin haber quitado previamente la tapa de la freidora.**

- Le recomendamos que se limite a tocar el botón de ajuste de temperatura y sostenga en todo momento la freidora por las asas.
- **Desenchufe la corriente y deje enfriar la freidora antes de volver a guardarla con el fin de evitar quemaduras.**
- Nunca deje o haga funcionar la freidora en el suelo puesto que los riesgos de quemaduras o ca’das por choques son demasiado grandes.
- Vigile atentamente la freidora durante el funcionamiento y mantenga a los niños alejados.
- Procure que la cubeta esté siempre bien seca y limpia antes de llenarla de aceite; incluso unas pocas gotas de agua podr’an provocar salpicaduras durante la fritura.
- Desenchufe siempre la freidora al finalizar su uso y deje que los elementos se enfr’en antes de desmontarla o de colocar de nuevo la tapa.
- En caso de aver’a, no utilice nunca la freidora y haga que la revisen en el servicio posventa correspondiente.
- Si el cordón está dañado, haga que su substitución la realice una persona competente y autorizada.
- Conserve estas instrucciones de uso, podr’an serle útiles.
- **Cualquier aver’a o daño causado por no cumplir las mencionadas prescripciones quedará excluido de la garant’a.**
- **La freidora ha sido concebida para un uso doméstico.**

Alimentos congelados

La inmersión de hielo o agua en el baño de fritura a altas temperaturas provocará peligrosas salpicaduras, as’ como un hervor importante, que generará un sensible aumento del volumen en el baño. Por esta razón, le pedimos:

- Disminuir la cantidad de productos congelados que va a introducir en la fritura.
- Extraer los cristales de hielo que envuelven a dichos alimentos.
- Sumergir los alimentos congelados lentamente en el aceite de fritura y retirarlos justo en el momento en que se enciende el piloto luminoso.
- Esperar a que se apague la mencionada luz y volver a sumergir los alimentos en el aceite de fritura. Consulte las instrucciones de cocción indicadas en el embalaje o en la siguiente tabla.
- **No deje nunca que la cesta** llena de alimentos congelados cuelgue por encima de un aceite insuficientemente caliente, ya que esta situación provocará salpicaduras.

Recomendaciones

- **No añada nunca aceite nuevo a un baño previamente empleado en otra fritura.**
- Esponje los alimentos con papel absorbente, **ANTES** de sumergirlos en el baño de fritura, con el objeto de eliminar los jugos y l’quidos, y **TRAS** la cocción, para eliminar los restos de materia grasa.
- **Añada aceite nuevo** tan pronto como aparezcan signos de alteración: color más oscuro, gusto rancio o olor a quemado.
- **Nunca mezcle** aceites de cualidades diferentes.
- **No añadir sal** ni especias a los alimentos antes de la cocción ni sobre el baño de fritura.

Consejos útiles en caso de avería

1. El fusible de la freidora ha saltado:

➥ Controle el fusible de la instalación eléctrica.
2000 vatios = 10 A (amperios)
3200 vatios = 16 A (amperios)

2. La freidora no calienta:

➥ El termostato de seguridad se ha desactivado:
- Pulse el botón Reset (10) para reactivarlo.

➥ El conector de seguridad se ha soltado:
- Coloque la caja de comandos en la posición correcta.

3. Het vet rookt:

➥ De olie of het vet is niet goed meer en moet vervangen worden.

4. La freidora está demasiado grasienta:

➥ El aceite o la grasa se han deteriorado y deben cambiarse.

5. Riesgo de salpicaduras o desbordamientos:

➥ Comprobar la calidad del aceite,
➥ Comprobar la calidad de las patatas,
➥ Comprobar la calidad del agua,
➥ Comprobar la cantidad del aceite.

¿UTILIZA USTED GRASA?

No depositar el bloque de grasa sobre la resistencia. Derretir en otro recipiente y verter la grasa líquida en la freidora.

Si, por cualquier motivo, el bloque de grasa se deposita sobre la resistencia, se pondrá en marcha el dispositivo de seguridad. Reactivar el botón "reset" (n° 10 en la vista detallada).

Atención: durante el calentamiento de la grasa, asegúrese de realizar uno o varios orificios en la misma para facilitar su circulación y evitar las pequeñas explosiones.

CONSEJOS PARA HACER UNAS BUENAS PATATAS FRITAS

1° Lave las patatas 2 veces en agua caliente.
2° Enjuáguelas en agua fría.
3° Séquelas.
4° Ponga el termostato de la freidora a 170° C.
5° Espere a que el piloto luminoso se encienda.
6° Vaya echando lentamente las patatas en el aceite de la freidora.
7° Cuando el piloto se vuelva encender, extraiga las patatas del aceite.
8° Cuando el piloto se apague, vuélvalas a introducir en el aceite durante ± 4 a 5 minutos.
9° Extraiga de nuevo las patatas de la freidora.
10° Ponga el termostato de la freidora a 190° C.
11° Espere a que el piloto se apague.
12° Una vez apagado el piloto: vuelva a introducir las patatas en el aceite de 1 a 2 minutos según el grado de cocción deseado.

PARA UNA COCCIÓN ÓPTIMA: LE RECOMENDAMOS UTILIZAR EL ACEITE ESPECIAL PARA FREÍR VANDEMOORTELE

Nuestros mejores consejos :

- Deje la cesta vacía en la cubeta mientras se recalienta para evitar un enfriamiento al sumergirla en el baño de fritura.
- Llene la cesta de alimentos hasta un máximo de 2/3 de su capacidad.
- Cuando la grasa se recaliente, procure perforar en ella uno o varios agujeros con el objeto de facilitar su circulación y evitar las pequeñas explosiones.
- Verifique el nivel de la cubeta antes de usarla: demasiado aceite o grasa provocan un desbordamiento, mientras que una cantidad demasiado escasa impide la correcta cocción.
- Sumerja siempre los productos congelados o fríos a alta temperatura y retírelos en el momento en que se encienda el piloto luminoso (acto seguido vuelva al modo de empleo para la cocción).
- Evite sobre todo la inmersión de hielo o agua junto con los alimentos con el fin de evitar salpicaduras y quemaduras.
- La caja eléctrica no puede sumergirse en el agua ni en ningún otro líquido.
- **Desenchufe la corriente y deje enfriar la freidora antes de guardarla para evitar quemaduras.**



* Zona fria

Los residuos se eliminan y no producen quemaduras.

Sin transmisión de olores o gustos.

Alimentos sanos, aceite utilizable durante más tiempo.

Uso simple y práctico.

Termostato regulable.

Gran cesta con asa abatible.

Seguridad térmica que evita cualquier sobrecalentamiento del aceite.

1. Botón de ajuste de temperatura
2. Botón RESET
3. Ubicación del cable eléctrico
4. Resistencia eléctrica
5. Termostato de seguridad
6. Termostato de ajuste de temperatura
7. Zona fría*
8. Asa replegable
9. Cesta inoxidable de gran capacidad
10. Cubeta amovible en acero inoxidable

Tipos de alimento		Temperatura	Tiempo de cocción
Pescados	Filetes de pescado rebozados con harina	190º	3-4 min.
	Filetes de pescado empanados con huevo	190º	3-4 min.
	Lenguados, lucios, etc.	190º	3-5 min.
	Croquetas de pescado	190º	3-4 min.
	Langostinos	190º	2 min.
Carnes	Muslos de pollo	170º	12-15 min.
	Asados (según peso)	190º	15-30 min.
	Chuletas	190º	4-5 min.
	Chuletas empanadas	190º	5-6 min.
	Escalopes	190º	2-3 min.
	Escalopes empanados, rellenos	170º	5-6 min.
	Salchichas	190º	3-4 min.
Patatas	Patatas fritas, precocidas	170º	5-6 min.
	Patatas fritas, acabadas	190º	1-2 min.
	Croquetas de patata, gratinadas	190º	3-4 min.
	Patatas chips, de 600 a 700 gr.	190º	4-5 min.
	Patatas paja	170º	3-4 min.

Para conseguir un frito muy crujiente, proceda del siguiente modo. Ponga los bastoncillos de patata cortados en agua caliente para eliminar el almidón superficial. A continuación, aclárelos con agua fría y séquelos bien antes de introducirlos en el aceite para freír. De este modo, no se pegarán entre sí.

Platos recubiertos de pasta para freír	Buñuelos de legumbres	190º	2-4 min.
	Pollos (piezas)	190º	12-15 min.
Buñuelos y pastelería	Buñuelos	190º	4-6 min.
	Bolas de Berlín	190º	3-5 min.
	Pastas salada - Suspiros de monja	190º	2-4 min.

UK

Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) Symbol

The use of the **WEEE** Symbol indicates that this product may not be traeted as household waste. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help protect the environment. For more detailed informtïon about the recycling of this product, please contact your local authority, your household waste disposal service provider or the shop where you purchased the product

FR

Symbole WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment, Déchets électriques et d'équipement électronique).

[utilisation du symbole **WEEE** indique que ce produit ne peut pas être traité comme déchet
domestique. Assurez-vous de vous débarrasser de ce produit selon les lois en vigueur. Vous aiderez ainsi à protéger l'environnement Pour plus d'informations détaillées sur le recyclage de ce produit, veuillez contacter les autorités locales, le fournisseur de service de mise au rebut de déchets domestiques ou le magasin où vous avez acheté le produit.

DE

WEEE - (Waste Electrical and Electronic Equipment) - Symbol

Durch Verwendung des **WEEE**-Symbols weisen wir darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsmüll behandelt werden darf. Sie tragen zum Schutze der Umwelt bel, indem Sie dieses Produkt korrekt entsorgen. Genauere Informationen zum Recycling dieses Produkts erhalten Sie von lhrer Stadtverwaltung, von lhrem Müllabfurhunternehmen oder im Laden, in dem Sie das Produkt erworben haben.

NL

Het symbool voor afgedanke elektrische en elektronische apparatuur (Waste Electrical and Electronic Equipment - WEEE)

Het gebruik van het symbool voor afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (**WEEE**) geeft aan dat dit product niet mag worden behandeld als huishoudelijk afval. Door ervoor te zorgen dat dit product op de juiste wijze wordt afgedankt, draagt u bij aan de bescherming van het milieu. Raadpleeg voor meer gedetailleerde informatie over hergebruik van dit product uw plaatselijke overheid, de dienst voor huishoudelijk afval of de winkel waar u dit product hebt aangeschaft.

SP

Simbolo RAEE (Rifiuti Apparecciature Elettriche ed Elettroniche)

El simbolo **RAEE** en un producto indica que ésto no se puede eliminar como cualquier otra basura. Si garantiza la eliminacion correcta del producto, ayudarà a proteger el medio ambiente. Para obtener mas informaciones sobre ei reciclaje del mismo, póngase en contacto con las autoridades locales pertinentes, con ei proveedor de servicios de recogida de basura o con ei establecimiento donde adquirio et producto

IT

Simbolo RAEE (Rifiuti Apparecciature Elettriche e Elettroniche)

Il simbolo **RAEE** utilizzato per questo prodotto indica che quest'ultimo non pùo essere trattato come rifiuto domestico. Lo smaltimento corretto di questo prodotto contribuirà a proteggere l'ambiente. Per maggiori informazioni sul riciaggio di questo prodotto, rivolgersi all'ufficio competente del proprio ente locale, alla società addatta allo smaitimento del rifiuti acquistato il prodotto.

